

FRUTTA SECCA

Assortimento	Processo	Applicazioni
PASTA DI PISTACCHIO 100%		
PASTA DI NOCCIOLE 100%		
PASTA DI MANDORLE TOSTATE 100%		
	Senza aromi. Senza zuccheri aggiunti. Senza coloranti. Senza conservanti.	In pasticceria, confetteria, gelateria. Consistenza liscia.

Assortimento	Processo	Applicazioni
PASTA DI TORRONE		In pasticceria, confetteria, gelateria.
PASTA DI NOCI PECAN CARAMELLATE	60% di noci pecan.	Consistenza liscia.

CASTAGNE E MARRON GLACÉ

Assortimento	Presentazione	Processo
MARRON GLACÉ	Avvolto in carta dorata (22-24 g/unità)	Origine Galizia Trasformiamo solo frutta dell'ultimo raccolto. Dopo la cottura, le castagne vengono candite singolarmente in una mousseline secondo un processo artigianale che dura quasi 200 ore fino a raggiungere la consistenza desiderata. Una volta calibrate, le castagne vengono glassate e poi ogni marron glacé viene collocato su una base di cartone prima di essere avvolto in carta dorata.

Assortimento	Processo	Applicazioni	Assortimento
CREMA DI MARRON GLACÉ 70 %			PUREA DI CASTAGNE
MARRONI INTERI SCIROPPIATI			CASTAGNE INTERE COTTE SOTTOVUOTO
MARRONI A PEZZI SCIROPPIATI	Selezione di marroni e castagne al punto ottimale.	Per molteplici applicazioni in pasticceria (mousse, crema pasticcera, pan di Spagna, ...), in confetteria (torrone, ripieno per praline, ...) e anche in gelateria, pasticceria, panetteria e per la creazione di piatti salati.	



Scansiona il QR per scaricare la versione aggiornata di questo catalogo



SOC CHEF S.L.U.
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCCHIEF



Versione 2

SOCCHIEF

PASSIONE PER LA FRUTTA



Frutta naturale lavorata in vari modi per un'ampia gamma di applicazioni.

Liofilizzata, candita, texturizzata, disidratata, crispy, sciropata, ...
Intera, a pezzi, in polvere, a strisce, a dischi, a fette, ...

Mettiamo tutto il nostro know-how al servizio del gusto e dei professionisti della gastronomia.

FRUTTA LIOFILIZZATA *100% frutta*

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
LAMPONI INTERI	Max. 5%	Liofilizzazione naturale al 100%. Selezione dei frutti a maturazione ottimale. Congelamento. Osmosi sotto pressione per rimuovere l'acqua contenuta nel frutto.	Cioccolato, creme, salse, pan di Spagna...
FRAGOLE A FETTE			
FRAGOLE A PEZZI (5-10mm)			
MANGO A PEZZI			

FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE *100% frutta*

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
AÇAÍ BIO	Max. 5%	Liofilizzazione. Congelamento. Osmosi sotto pressione per rimuovere l'acqua contenuta nel frutto.	Cioccolato, creme, gelati, salse, pan di Spagna, frullati... Facile da aggiungere in quanto secca, in soluzione acquosa o grassa.
CILIEGIA			
LAMPONE			
FRAGOLA			
LIMONE			
MANGO			
BANANA			

CRISPY DI FRUTTA

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
CAPPUCCINO	Max. 4%	A base di purea di frutta e glucosio, per una maggiore croccantezza e resistenza all'umidità.	Topping, decorazione, cioccolato...
FRAGOLA			
LAMPONE			
FRUTTO DELLA PASSIONE			
LIMONE			
MANGO			
ARANCIA			
CHIPS DI ZENZERO CRISTALLIZZATO (3-6mm)			

PEPITE DI FRUTTA *(3-5mm)*

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
CARAMELLO	14%	A base di frutta naturale di alta qualità, texturizzata con Alginato di SOC Chef, grazie a un processo di produzione unico. Consistenza morbida.	Ideale in pasticceria, panetteria, gelateria, cioccolateria e cucina come ingrediente, decorazione o topping. Resistente al forno e al congelamento.
FRAGOLA			
LAMPONE			
LIMONE			
ARANCIA			

FRUTA DESHIDRATADA

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
ARANCIA A DISCHI	10-20%	Selezione della frutta al punto perfetto di maturazione. Disidratazione lenta a bassa temperatura.	Per cocktail, ristorazione e decorazioni in pasticceria, gelateria e confetteria. Utilizza le chips di mela come base, in un'insalata, come spuntino, per preparare un petit four.
CHIPS DI MELA	≤2%		

FRUTTA CANDITA *(bastoncini, strisce, dischi, scorze, cubetti, quarti)*

Assortimento	Processo	Applicazioni
ARANCIA	Processo di canditura lento di 15-20 giorni sotto vuoto. Senza conservanti e solfiti. Basso contenuto di zuccheri. Bastoncini di arancia e limone tagliati a mano per garantire un calibro perfetto.	Da ricoprire con cioccolato, come ingrediente di barrette e torrone. All'interno di pan di Spagna, financier, madeleine, ... Nelle decorazioni di torte, ciambelle, focacce dolci e gelati...
LIMONE		
ZENZERO		

ALTRA FRUTTA CANDITA

Assortimento	Processo	Applicazioni
MIRTILLI CON DESTROSIO	Cassis Noir de Bourgogne IGP.	Frutti interi canditi e con destrosio per un facile utilizzo, si sposano perfettamente con il cioccolato.
CILIEGIA ROSSA INTERA	Processo di canditura lento di 15-20 giorni sotto vuoto.	Frutta candita per la decorazione torte, ciambelle, focacce dolci e gelati... La mini pera può essere affettata con una mandolina. Il mandarino si sposa molto bene con il cioccolato.
MANDARINO INTERO		
MINI PERA INTERA		

FRUTTA SOFT A PEZZI

Assortimento	Umidità	Processo	Applicazioni
ALBICOCCA	19-25%	Frutta secca tagliata e ricoperta di destrosio.	Come topping per gelati, sorbetti e dolci, copertura di cioccolato, barrette di cioccolato o aggiunta agli impasti.
FRAGOLA	5-15%		
FICO	20%		
COCCO A CUBETTI (10X10mm)	1-5%	Frutta secca tagliata e ricoperta di destrosio.	Come topping per gelati, sorbetti e dolci, copertura di cioccolato, barrette di cioccolato o aggiunta agli impasti.

ALTRA FRUTTA DISPONIBILE NELLA NOSTRA GAMMA

Assortimento	Processo	Applicazioni
AMARENE SCIROPPATE	Amarene intere calibrate e semicandite in uno sciroppo a 60 gradi Brix. Consistenza solida. Basso contenuto di zuccheri.	Ideale per una foresta nera, per accompagnare una cheesecake, una panna cotta, per decorare un gelato, ma anche con il foie gras, i formaggi e persino per preparare una vinaigrette con il succo.
COMPOSTA DI MELE 94% FRUTA	24 gradi Brix.	Stabile al forno e al congelamento.
RIPIENO DI LAMPONI 44% FRUTA	Con i semi, per riempire prodotti di pasticceria e torte.	Stabile al forno e al congelamento.